团体标准《昭平油茶制作技术规程》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据《广西标准化协会关于下达2023年第四十七批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2023〕163号）文件精神，由广西烹饪餐饮行业协会提出，昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县美食协会、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司等单位共同起草的团体标准《昭平油茶制作技术规程》（项目编号：2023-4701）获批立项。

二、项目背景及目的意义

昭平油茶就起源于清朝雍正年间，油茶是典型的佛教文化产物。清朝雍正皇帝信佛教，喜欢素食。为视察黄河来到武陡县，当时有一厨师，祖居南阳，在武陡当差，煞费苦心地想出了一个办法：把花生、核桃仁、芝麻炒出香味；还有面粉加入适量盐炒，然后加香油搅匀，调成糊状，倒入沸水中做成汤。雍正吃后大加赞赏，油茶因此声誉鹊起。油茶也随着时间慢慢流传到广西昭平，至今盛行。昭平油茶色泽淡绿，香气浓郁，味道醇厚，健脾祛湿。昭平油茶是祖辈传下来的，用姜、葱、蒜、茶叶纯手工捶打出来的长寿汤，也是昭平人民传统的待客食品。现在昭平人们早餐或夜宵都喝油茶。昭平油茶一是能够补充营养。油茶含有人体必须的锌、锰等多种微量元素，而且还含有一些蛋白质和氨基酸与维生素。平时，人们食用以后，能促进身体代谢，也能满足人体对多种不同营养成分的需要；二是增强食欲。油茶制作过程加入姜和茶，食用之后可以提高胃口，刺激身体当中胃液的分泌和代谢，增进食欲；三是清肠排毒。油茶含有多种天然的解毒物质，能让人体内积存的毒素快速排除体外。平时喝油茶能起到清肠排毒作用。另外油茶还能清理血液中的胆固醇，也能加快人体内脂肪分解与代谢。平时经常喝油茶能有效减少高血脂和高血压以及高血糖等“三高”症状的发生；四是驱寒保暖。油茶中含有大量的生姜，其中的挥发可以促进血液的循环，能够让身体抵抗寒冷从而起到很好的保暖工作。另外油茶中含有咖啡因，因此可以起到提神醒脑的作用；五是延缓衰老。油茶中含有一些茶多酚，具有较好的抗氧化作用，可以清除人体内的自由基，减少自由基给正常细胞所造成的伤害。

在昭平油茶制作技艺方面，唐凤油茶馆吸取了不同地方油茶制作的优点，在保持昭平传统油茶的基础上，大胆创新研发出有昭平特色的紫苏油茶、黄皮叶油茶、益母草油茶等新品种油茶，不断为昭平传统油茶的精彩纷呈添砖加瓦。唐凤油茶馆主推的“紫苏油茶、益母草油茶、桑叶油茶、狗肝菜油茶、有机茶叶油茶鹧鸪粥、紫苏油茶鹧鸪粥”荣获2023年首届全国民俗特色美食大赛特金奖，“狗肝菜油茶粥、黄皮叶油茶鹧鸪粥”等荣获金奖，“荷叶油茶、桑叶油茶牛肉粥”等荣获银奖。唐凤初被命名为县级第八批非物质文化遗产代表性项目“昭平油茶制作技艺”县级代表性项目名录传承人。昭平自2022年7月紫苏油茶横空出世后，昭平各油茶馆、餐饮店、大酒店都打紫苏油茶，招待亲朋好友，男女老幼都喜欢喝，口碑极佳，获得消费者一致好评，唐凤油茶馆年产油茶8000斤，产值9.6万元，利润35%。

通过制定团体标准《昭平油茶制作技术规程》，以标准化的方式为昭平油茶的生产制作提供科学、规范的标准指导，统一规范昭平油茶制作的程序，规定了制作场所、工具和原辅料等要求。对提升昭平油茶品牌效益，促进昭平油茶产业化、市场化、效益化，助推昭平油茶产业高质量发展。

三、项目编制过程

**（一）成立标准编制工作组**

团体标准《昭平油茶制作技术规程》项目任务下达后，昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县美食协会、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司等单位成立了标准编制工作组，起草单位制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县美食协会、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司组成的标准编制工作组完成。

编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关昭平油茶制作技术的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人对昭平油茶制作技术的研究情况。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责团体标准《昭平油茶制作技术规程》发布后，组织昭平油茶生产企业、餐饮店、商户等开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并根据标准对昭平油茶制作的原辅料选择、茶叶浸泡、加热槌打、加水煮沸、过滤出锅等制作工艺进行规范化操作，保证昭平油茶的生产制作质量，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

**（二）收集整理文献资料**

标准编制工作组收集了国内有关油茶制作相关文献资料。主要有：

《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》

《DB45/T 1479-2017 恭城油茶制作技术要求》

《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》

《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》

《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》

**（三）研讨确定标准主体内容**

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2023年8月，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为昭平油茶制作技术涉及的术语和定义，原辅料选择、茶叶浸泡、加热槌打、加水煮沸、过滤出锅等制作工艺的操作指示。

**（四）调研及形成草案、征求意见稿**

2023年7月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，对昭平油茶制作技术的前人研究成果进行系统总结。形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。

2023年8月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关昭平油茶制作的技术要求，并结合昭平油茶制作实际要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《昭平油茶制作技术规程》（草案）。

2023年9月，标准起草工作组到昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司等代表性企业对昭平油茶制作情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，掌握各地方关于昭平油茶制作的具体技术要求。并实际征求意见，通过收集反馈了大量意见，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论。进一步讨论完善标准草案，形成团体标准《昭平油茶制作技术规程》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

四、标准制定原则

**（一）实用性原则**

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析昭平油茶制作技术当前现状，调研各昭平油茶市场情况，在现有相关昭平油茶制作技术要求的基础上，结合昭平油茶制作企业多年的生产制作实践经验而总结起草的，符合当前昭平油茶制作技术发展的方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于传承昭平油茶制作工艺，对保证昭平油茶产品质量和独特的风味口感，宣传昭平美食文化，打造昭平美食品牌，促进昭平特色食品产业高质量发展具有重要意义，具有较强的实用性和可操作性。

**（二）协调性原则**

本文件编写过程中注意了与昭平油茶制作相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

**（三）规范性原则**

本文件严格参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

**（四）前瞻性原则**

本文件在兼顾当前区内昭平油茶市场及加工技术现实情况的同时，还考虑到了昭平油茶特色食品产业快速发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对昭平油茶制作技术发展的指导。

五、标准主要内容及依据来源

团体标准《昭平油茶制作技术规程》的主要章节内容包括：原辅料选择、预处理、炒制、破碎、加水煮沸、过滤出锅等生产工艺。本文件主要内容及依据来源说明如下：

1. **生产工艺**

**1.工艺流程**

工艺流程见图1。

预处理

破碎

炒制

原辅料选择生产

加水煮沸

过滤出锅

**图1****昭平油茶制作工艺流程图**

昭平油茶制作工艺流程主要结合昭平8家具有代表性的油茶制作餐饮店的实际制作确定，工艺流程根据昭平油茶各制作企业的实际流程，确定为如图1所示6个工艺过程。各企业的有机油茶制作工艺参数汇总表见表1。其中，部分企业还会以紫苏、黄精等中药材为主要原料，按一定比例添加茶叶生产的“特色油茶”，如紫苏油茶、黄精油茶等。部分企业紫苏油茶和黄精油茶的制作工艺流程及参数汇总表见表2、表3。

**表1 各企业传统油茶工艺流程及参数汇总表**

| **企业** | **原辅料选择** | **预处理** | **炒制** | **破碎** | **加水煮沸** | **过滤出锅** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业1 | 原料：鲜绿茶  辅料：黄姜，蒜头，葱，花生，芝麻，昭平山泉水等 | 将水烧开后加入150g茶叶中，浸泡2min进行杀青。 | 将浸泡好的茶叶放入锅，并加入黄姜500g，葱100g，蒜头100g，花生100g共同翻炒15min，或炒至焦黄 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水4L，煮沸5min。 | 用孔径80～100目的纱布将煮沸得到的油茶汤进行过滤。 |
| 企业2 | 原料：鲜绿茶  辅料：姜、蒜、葱头、花生、核桃、昭平山泉水 | 将水烧开后加入250g茶叶中，浸泡5min进行杀青。 | 选用250g姜进行切块后加入锅中炒制，再加入250g蒜米，100g葱头、100g花生、250g经过杀青的茶叶、少许核桃共同炒制20min,或炒至食材溢出微香，呈现少许焦黄。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎2min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水1.2L煮沸5min。 | 将煮沸得到的油茶汤用80～100目布袋进行过滤。 |
| 企业3 | 原料：鲜绿茶、干绿茶  辅料：小黄姜、葱头、蒜米、花生、炒米、山泉水、茶籽油（植物油） | 将水烧开后加入50g干茶叶和250g生茶叶，浸泡5min进行杀青。 | 选用500g小黄姜打碎后炒出香味、再加入捣碎的100g蒜米、100g葱头、50g炒米、50g花生米和杀青好的茶叶共同炒制20min至少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎20min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水5L，煮沸8min。 | 将煮沸的油茶用竹漏进行过滤。 |
| 企业4 | 原料：鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、茶籽油、山泉水 | 用开水浸泡150g茶叶10～15s至变软后滤干水备用。 | 先将300g火姜切成块后炒至微干，再加入150g葱，150g蒜、少许花生和芝麻炒至微黄，最后加入150g茶叶、10～15g茶籽油炒制20min,至出现少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎2～3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水1.5L煮沸5min。 | 将煮沸的油茶用80～100目的滤网进行过滤。滤渣再次进行翻炒，重复往后步骤，可滤出三份油茶汤。 |
| 企业5 | 原料：鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生 | 将水烧开后加入300g茶叶，浸泡至发软后捞出，过一遍凉水，备用。 | 准备300g姜切成块，炒至微干，再放入150g蒜米和葱段、100g花生炒至微黄，最后放入经焯水杀青的茶叶炒制20min,至出现少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎1.5min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5L煮沸20min。 | 将煮沸的油茶用80目过滤网过滤3次，最后再用100目以上的滤布进行过滤。 |
| 企业6 | 原料：鲜绿茶辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 将150～250g茶叶加入沸水中浸泡约10s至变软。 | 将浸泡好的茶叶放入锅中，并加入姜葱蒜各300g、花生50g、核桃30g共同翻炒90s，炒至焦黄散发微香。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎，破碎时间约3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水3L煮沸1～2min。 | 将煮沸的油茶用80～100目滤布或竹滤隔进行过滤 |
| 企业7 | 原料：鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、茶籽油 | 用开水浸泡150～250g茶叶至发软后捞出滤干水分备用。 | 先将浸泡的茶叶进行炒制，再放入250g姜，250g蒜、100g葱白，少许花生末、50～100g茶油炒制少许焦黄，溢出微香 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎，破碎时间约3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水4L煮沸5min。 | 将煮沸的油茶用80～100目滤布进行过滤 |
| 企业8 | 原料：鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 用80℃的水浸泡300g茶叶约30s,捞出，过一遍凉水，沥干备用。 | 先将250g姜、100g葱、100g蒜、50g花生、适量植物油翻炒出香味，再放入浸泡好的茶叶，共同炒制2min。 | 将炒制完成的茶叶和辅料加入破壁机进行破碎，破碎时间约2～3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5～3L，煮沸2～3min。 | 将煮沸的油茶用80～100目滤布进行过滤 |

**表2 部分企业紫苏油茶工艺流程及参数汇总表**

| **企业** | **原辅料选择** | **预处理** | **炒制** | **破碎** | **加水煮沸** | **过滤出锅** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业1 | 原料：紫苏、鲜绿茶  辅料：小黄姜、葱头、蒜米、花生、炒米、山泉水、茶籽油 | 选用200g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。选用50g鲜绿茶杀青备用。 | 选用500g小黄姜打碎后炒出香味、再加入捣碎的100g蒜米、100g葱头、50g炒米、50g花生米和200g紫苏,50g鲜绿茶共同炒制20min至少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的紫苏和辅料加入破壁机进行破碎20min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水5L，煮沸8min。 | 将煮沸的油茶汤用竹漏进行过滤。 |
| 企业2 | 原料：紫苏、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、茶籽油、山泉水 | 选用120g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。选用30g鲜绿茶杀青备用。 | 先将1000g火姜切成块后炒至微干，再加入250g葱，250g蒜、少许花生和芝麻炒至微黄，最后加入120g紫苏、30g鲜绿茶、10～15g茶籽油炒制20min,至出现少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的紫苏和辅料加入破壁机进行破碎2～3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水1.5L煮沸5min。 | 将煮沸的油茶汤用80～100目的滤网进行过滤。滤渣再次进行翻炒，重复往后步骤，可滤出三份油茶汤。 |
| 企业3 | 原料：紫苏、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生 | 选用240g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。选用60g鲜绿茶杀青备用。 | 准备300g姜切成块，炒至微干，再放入150蒜米和葱段、100g花生炒至微黄，最后放入240g紫苏和60g鲜绿茶炒制20min,至出现少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的紫苏和辅料加入破壁机进行破碎1.5min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5L煮沸20min。 | 将煮沸的油茶汤用80目过滤网过滤3次，最后再用100目以上的滤布进行过滤。 |
| 企业4 | 原料：紫苏、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 选用120g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。选用30g鲜绿茶杀青备用。 | 将120g紫苏和30g鲜绿茶放入锅中，并加入姜葱蒜各300g、花生50g、核桃30g共同翻炒90s，炒至焦黄散发微香。 | 将炒制完成的紫苏和辅料加入破壁机进行破碎，破碎时间约3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水3L煮沸1～2min。 | 将煮沸的油茶汤用80～100目滤布或竹滤隔进行过滤。 |
| 企业5 | 原料：紫苏、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 选用160g无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。选用40g鲜绿茶杀青备用。 | 先将250g姜、100g葱、100g蒜、50个花生、适量植物油翻炒出香味，再放入160g紫苏和40g鲜绿茶，共同炒制2min。 | 将炒制完成的紫苏和辅料加入破壁机进行破碎，破碎时间约2～3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5～3L，煮沸2～3min。 | 将煮沸的油茶汤用80～100目滤布进行过滤。 |

**表3 部分企业黄精油茶工艺流程及参数汇总表**

| **企业** | **原辅料选择** | **预处理** | **炒制** | **破碎** | **加水煮沸** | **过滤出锅** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业1 | 原料：黄精、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生 | 将水烧开后加入40g黄精，浸泡至发软后捞出，过一遍凉水，备用。选用10g鲜绿茶杀青备用。 | 准备300g姜切成块，炒至微干，再放入150蒜米和葱段、100g花生炒至微黄，最后放入50g黄精和10g鲜绿茶炒制20min,至出现少许焦黄溢出微香。 | 将炒制完成的黄精和辅料加入破壁机进行破碎1.5min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5L煮沸20min。 | 将煮沸的油茶汤用80目过滤网过滤3次，最后再用100目以上的滤布进行过滤。 |
| 企业2 | 原料：黄精、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 将40g黄精冷水下锅，煲煮至软熟，黄精和水的比例以1:10为宜。选用10g鲜绿茶杀青备用。 | 将姜葱蒜各300g、花生50g、核桃30g、10g鲜绿茶共同翻炒90s，炒至焦黄散发微香。 | 将炒制完成的辅料与黄精和黄精汤一起加入破壁机进行破碎，破碎时间约3min。 | / | 将煮沸的油茶汤用80～100目滤布或竹滤隔进行过滤。 |
| 企业3 | 原料：黄精、鲜绿茶  辅料：葱、姜、蒜、花生、核桃、山泉水 | 选用20g黄精，清洗干净，晾干表面水分后备用。选用5g鲜绿茶杀青备用。 | 将250g姜、100g葱、100g蒜、50g花生、5g鲜绿茶、适量植物油共同炒制2min至焦黄散发微香。 | 将炒制完成的辅料和黄精一起加入破壁机进行破碎，破碎时间约2～3min。 | 将破碎完成得到的粉末加入开水2.5～3L，煮沸2～3min。 | 将煮沸的油茶汤用80～100目滤布进行过滤。 |

**2．生产操作**

**（1）原辅料选择**

以有机茶叶（绿茶）为原料，可制作传统的昭平油茶。以紫苏或黄精等为主要原料，按一定比例添加绿茶可制作昭平特色油茶，即紫苏油茶、黄精油茶等。其他辅料根据各家企业特色，多以姜、葱、蒜、花生为主（见图1）。选择茶叶时要注意茶叶是否存在霉变、异味、受潮的情况。检查花生油的颜色、状态、气味确定是否变质。挑选外形完好没有质量问题的黄姜、独蒜、葱段、花生。



**图1 原辅料准备**

**（2）预处理**

有机油茶以新鲜绿茶为主要原料制作，需要将绿茶焯水进行杀青，使其变软。热水能祛除茶叶的苦涩味，并激发茶叶的有机精华，使茶叶溢出芳香，增加口感。但为了保持茶叶色泽鲜绿不褪色变黄，不宜使用沸水。因此选择80℃热水进行焯水杀青，泡软后再过一遍冷水为宜（见图2）。

紫苏油茶是以紫苏为主要原料的一种昭平当地“特色油茶”。紫苏不需要像茶叶那样需要杀青，焯过热水杀青的紫苏，营养会流失，香味会被冲淡，影响口感。因此，紫苏的预处理方式宜为：选用无病虫害、无老黄叶的紫苏，去梗，清洗干净后沥干备用。

以黄精为主要原料的黄精油茶，也是昭平当地的一种“特色油茶”。黄精是营养价值极其丰富的中药材，具有降血糖、抗疲劳、止血、延缓衰老、抗病毒等功效。黄精本身可以泡水饮用，使其营养成分充分溶解在汤水中。用水熬煮（或煲煮）黄精，可以使其变软，此时，黄精和水的比例以1:10为宜（见图3）。



**图2 茶叶杀青 图3 黄精煲煮**

**（3）炒制**

综合各家企业的炒制方式和材料用量，其工艺确定为先炒姜，再炒葱、蒜、花生，最后加入原料（茶叶或紫苏）共同炒制。由于各家企业因食材用量的不同，炒制时间在2min～20min不等，最终以食材炒至溢出微香，呈现少许焦黄为准，炒制过程见图4。各食材用量以250g～500g姜、100g～300g葱、100g～300g蒜、50g～100g花生、150g～300g茶叶（有机油茶）、150g～300g紫苏（紫苏油茶）、25g～50g黄精（黄精油茶）为宜。



**图4 食材炒制**

**（4）破碎**

将炒制完成的茶叶（或紫苏或黄精）和辅料加入破壁机进行破碎。破碎时间受食材用量影响，各家企业破碎时间在1.5min～20min不等，以食材破碎至粉末状为准。将食材破碎后有利于色香味溶于热水中，呈现出茶香浓郁、甘醇微辣、丝滑可口的油茶汤特有美味。食材的破碎过程见图5。

**图5 使用破壁机进行破碎**

**（5）加水煮沸**

经过破壁机破碎的食材呈现粉末状，此时再将3L～4L开水加入其中，再次进行煮沸2min～5min，即可得到茶香浓郁的油茶汤，加水煮沸过程见图6。



**图6 加水煮沸**

**（6）过滤出锅**

据统计，多数企业使用孔径为80～100目的滤布（袋）或滤网(见图7)将煮沸得到的油茶汤进行过滤，过滤得到的油茶汤见图8。



**图7 过滤工具 图8 过滤后的油茶汤**

六、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经查阅，与“（食品）油茶”产品相关的标准主要有《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》《DB43/T 2049—2021 江永瑶家油茶经营服务规范》《DB45/T 1479-2017 恭城油茶制作技术要求》《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》。其中，《DB43/T 1588.30—2019 小吃湘菜 第30部分 八宝油茶》适用于八宝油茶的制作、检验、销售与教学；《DB43/T 2049—2021 江永瑶家油茶经营服务规范》规定了江永瑶家油茶经营服务的术语和定义、经营场所、设备设施、人员要求、服务质量；《DB45/T 1479-2017 恭城油茶制作技术要求》规定了恭城油茶制作技术的术语和定义、原料、加工工具及场所、工艺、质量要求、食用方法、贮存；《DB45/T 2575—2022 浓缩油茶加工技术规程》规定了浓缩油茶加工的主要原料及要求、加工工具及场所、工艺技术要求、品质要求；《DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程》适用于灌阳油茶的制作；《DBS45/ 003—2018 食品安全地方标准 油茶》适用于以绿茶为主要原料，配以食用植物油和（或）坚果与籽类食品，添加或不添加姜、葱、蒜、大米、绿豆等其他辅料，经加工制成的需加热煮沸或用沸水冲泡后食用（可加入油茶调料包）的具有特有风味的食品，包括油茶粉和油茶膏。本标准为加工规程类标准，而非产品类标准。

以上两项标准均不能指导昭平油茶的制作。广西也未制定有“昭平油茶制作技术”相关标准。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合GB/T 1.1—2020的要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《昭平油茶制作技术规程》

标准编制工作组

2023年9月15日